

Fiche technique

CLARIFIANT



GELISIL
Gel de silice

- **Applications**
  GeliSil est un sol de silice liquide à 30 %. Il est recommandé pour le traitement des vins difficiles à clarifier.
  Il peut être utilisé aussi bien sur vins rouges que sur vins blancs et rosés.

  Les particules de silice de GeliSil, chargées négativement, vont interagir avec les protéines chargées positivement pour former des flocons. Ces flocons entraînent les particules qui troublent le vin en suspension.

  La floculation est rapide, les lies sont compactes et peu volumineuses. Il ne peut y avoir de surcollage avec Gelisil, la filtrabilité des vins est améliorée et l'amertume due à la présence des polyphénols est supprimée.

  GeliSil ne peut être employé seul, il doit être associé à une colle protéique (Gelclar ou Colle de poisson).

- **Mode d'emploi**
  Incorporer directement GeliSil à la cuve (au moins 1/3) lors d'un remontage ou à l'aide d'un injecteur de colle.
  Introduire 1 heure après environ Gelclar ou la Colle de poisson.
  Effectuer un soutirage après sédimentation.

- **Doses d'emploi**
  De 10 à 100 ml/hl
  Il est préférable de faire des essais en laboratoire afin d'affiner la dose optimale pour chaque vin.

- **Conditionnement**
  Bidon de 25 kg
  Cuve de 1000 Kg

- **Conservation**
  A conserver dans un endroit frais et sec, ventilé et exempt d'odeurs.
  Attention : GeliSil gèle à des températures inférieures à 0$^{\circ c}$

Conforme au Codex Œnologique International
Pour usage Œnologique
Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe.



4 Rue Evariste Galois
34500 BEZIERS
(FRANCE)

Tél : 04 67 76 06 68
Fax : 04 67 62 64 05
E-mail : biotechoenologie@orange.fr
www.biotech-œnologie.fr